ANNO II. — N.° 76. Sabbato 23 Settembre 1854.

L' ANNOTATORE FRIULANO

Giornale di Agricoltura, Arti, Commercio e Belle Lettere

Si pubblica ogni *Mercoledì* e *Sabato.* — L'associazione annua è di A. L. 20 in Udine, fuori A. L. 24, semestre in proporzione. — Un numero separato costa *Cent.* 50. — La spedizione non si fa a chi *non antecipa* l'importo. — Chi non rifiuta il foglio entro otto giorni dalla spedizione si avrà per tacitamente associato. — Le associazioni si ricevono in Udine all'Ufficio del Giornale. — Lettere, gruppi ed Articoli franchi di porto. — Le lettere di reclamo aperte non si affrancano. — Le ricevute devono portare il timbro della Redazione. — Il prezzo delle inserzioni a pagamento è fissato a Cent. 15 per linea oltre la tassa di Cent. 50 — Le linee si contano a decine.

DEL LATTE, DEL BUTIRRO E DEL FORMAGGIO.

(continuazione, vedi n. 70)

Della preparazione del burro.

La cascina è un oggetto di grande importanza, poichè una cattiva cascina riesce dannosa. Dev' essere grande abbastanza da poter porre tutti i vasi del latte sul suolo. Se ciò non può farsi, si porranno i vasi sopra scaffali, i cui assi saranno bastantemente alti gli uni sopra gli altri. Bisogna però dei vasi non farne pile; perchè allora il vapore che s' alza dai vasi inferiori, inviluppa i superiori, ritarda il raffreddamento del latte, e ne risulta che il momento da fare la crema non è pegli uni e pegli altri lo stesso, e che il passaggio all' acido è sollecito pei vasi superiori, d' onde risulta perdita di crema. Inoltre in un luogo troppo piccolo non si può mantenere la necessaria nettezza.

In tutti i paesi, dove la direzione della cascina è meglio intesa, i vasi del latte vengono collocati sul suolo. In Olanda si pongono sopra un muretto a questo effetto intorno alla cascina costruito, d' un' altezza conveniente per la facilità del servigio. La cascina dev' essere abbastanza alta e ventilata, acciocchè l' aria siavi sempre asciutta. Un' aria umida e densa cagiona la muffa. Per altro non dev' essere corrente d' aria sul latte. La state le finestre saranno guernite di velo ad impedire alle mosche l' ingresso. I muri saranno imbiancati ogn' anno, ed il suolo sarà mantenuto perfettamente netto ed asciutto. Se c' è pavimento di tavole, sarà bene che sia inverniciato. È più facile a tenersi netto il suolo a quadrelli di pietra o a cemento; ma l' inverno è più freddo. In tale caso, invece di riporre i vasi sul suolo della cascina, gioverà porli sopra assi o sopra panche di tavole. La temperatura della cascina è cosa di prima importanza. Qualora si consideri, che nella state il latte, fra il trarlo dalle tette della vacca ed il riporlo nella cascina, poco perde della sua temperatura, rimanendo ordinariamente al 30° o 32° centigr., mentre l' inverno discende a 19° o 22°, si comprenderà che la cascina deve avere temperature diverse, secondo la stagione, acciocchè il latte s' affreddi prontamente, l' acido non si sviluppi troppo presto, e possa avere luogo la piena separazione della crema. L' esperienza ha insegnato, che la temperatura più favorevole nella state è di 12°, nella primavera e nell' autunno di 13° e nell' inverno di 15°. In questo riguardo non può essere dubbio alcuno; ogni deviazione da queste temperature cagiona una perdita, e bisogna ottenerle ad ogni costo. S' intende che un termometro è indispensabile in una cascina.

Si regola più facilmente la temperatura in un locale posto sotto il livello del terreno; ma non bisogna cercare questo vantaggio, qualora pregiudicasse alla ventilazione. L' esposizione più favorevole è al Nord.

I mesi di giugno, luglio ed agosto sono quelli che richieggono maggiori cure, e v' ha poche cascine che non offrano perdite a cagione dei grandi calori. Si chiudono allora di giorno, e si aprono la notte per introdurvi l' aria fresca. Le guarniture di velo alle porte e alle finestre sono utilissime. D' inverno bisogna scaldare la cascina. Il meglio è col farvi entrare l' aria calda; mancando questo mezzo, uopo è avervi stufe di terra cotta, perchè quelle di ferro fuso scaldano troppo inegualmente, e troppo presto si raffreddano. Si preferirà la legna al carbon fossile, e le stufe saranno costruite in guisa da accendervi il fuoco per di fuori. Non c' è sapor peggiore e che il latte più facilmente assuma di quello del fumo. Potendo avere nella cascina una corrente d' acqua fresca, è cosa utilissima l' estate; non così l' inverno, perchè contribuirebbe ad abbassare la temperatura.

I vasi da latte variano per forma e per materia. Se sono di metallo, di vetro o di terra, il latte vi si affredda più presto la state, e passa meno presto all' acido, perlocchè si ottiene maggiore quantità di crema; è anche più facile di tenerli perfettamente netti. È da osservarsi però, che i vasi di rame sono troppo cari, che a quelli di ferro bisogna rinnovare di spesso la stagnatura; in quelli di zinco si forma facilmente una sostanza metallica, la quale è un veleno pegli uomini e pegli animali; il vetro non ha dato i risultati che se ne aspettavano, il quale è conduttore del calore più che non è il legno, ed è troppo fragile, onde nell' Holstein dopo parecchi anni di prova vi hanno rinunciato.

I vasi di legno quali si usano dell' Holstein, coperti d' una buona vernice, convenientemente mantenuti, e colle debite cure e precauzioni nettati, ci sembrano i migliori. Difficile è tenerli netti, se il legno è ver-

APPENDICE

NOTIZIE SULLA VITA ED OPERE DI FRA' BASILIO BROLLO DA GEMONA

(continuazione)

L' indole falsa e fraudolenta de' Chinesi, l' avversione pegli stranieri da essi chiamati barbari e perciò mai tollerati sul loro territorio, la difficoltà del linguaggio, la diversità de' costumi, nonchè il grado di coltura a cui si credono arrivati, erano in quel tempo e ancora al presente sono gli ostinati posti alla diffusione del Cristianesimo in quel popolatissimo Impero. Per tali cause al momento in cui arrivò Frà Basilio nella China in 200 milioni di abitanti appena si trovavano centomila cristiani, benchè vi fossero allora tre Vescovati stabiliti, cioè quello di Argoli, quello d' Eliopoli e di Nankin. Ma altra delle cause del poco estendersi della Religione Cristiana nell' Asia era la controversia de' Riti e Cerimonie Chinesi, di cui in breve dichiareremo l' origine.

Riteneva la maggior parte de' Missionarii potersi alle auguste Cerimonie di nostra Religione frammettere di buona fede quelle delle Divinità degl' idolatri abitanti e così condiscendendo a queste rozze superstizioni poter menar vanto d' avere dilatato il Regno di Cristo in luoghi ove niuno mai ne avea pubblicamente pronunziato il nome. La minor parte però de' Missionarii si oppose a questa dottrina pericolosa, amando meglio d' incontrare lo sdegno di que' Popoli, che lasciarsi indurre a una profanazione non ammissibile che dall' avarizia o da altre basse passioni che trascinavano i loro rivali confratelli. Dopo molti anni di dispute vergognosissime la Santa Sede condannò i fautori de' Riti Chinesi, ma questi non obbedirono e continuando nella difesa de' loro errori, empierono di dissensioni ogni città, anzi ogni convento con grande scandalo de' credenti e degl' infedeli. Giunse il P. Basilio in mezzo a tali differenze nella China; al cui governo spirituale per varie circostanze era rimasto il solo vescovo d' Argoli e dal quale doveano dipendere tutti i Missionarii del Celeste Impero. Questo Prelato nella sua partenza per la visita di alcune Provincie, lasciò in quella di Canton suo Provicario il Brollo, che continuando nello studio della lingua, e delle costumanze della China era per principiare l' esercizio del suo ministero. Di ciò scrivendo egli a suo padre il 4 Settembre 1687 dice = *» che ad apprendere la lingua e i caratteri Chinesi non basta l' intera vita di un uomo; però non essendo le parole necessarie che 5 in 6 mila, coll' ajuto del Signore non diffidava di arrivarle a sapere.* « Narra poi che in due anni dacchè era in China avea battezzati più di 300 infedeli e come in quest' anno era stato 5 mesi peregrinando nelle Provincie di Kiansi e Fokien; e soggiunge: *» È la China un mondo in epilogo, genti senza fine, terre senza termine, superstizioni senza numero, cristianità pochissima comparativa al numero infinito degli abitanti.* « Nell' anno suddetto 1687 ai 20 Settembre scrisse a suo fratello Andrea, scongiurandolo ad attendere con ogni cura all' educazione de' figli, e partecipandogli le proprie occupazioni, aggiunge: *» Or attendo ai libri Sinici, studiando i loro caratteri numerosi di molte decine di migliaja. Vesto alla Chinese, come tutti gli altri Missionarii . . . . Per sortire di casa, come per ricevere, e far visite, bisogna calzarsi di stivali di seta nera con le suole un dito grosse di tela bianca: il beretto o cappello di paglia fino a foggia di Zane* (Arlecchino), *e coperto di peli rossi o di seta rossa . . . . Nel resto è bisogno di non poca violenza per assuefarsi a' modi Chinesi, il che a chi sua vita ha offerta a Dio, è poco!* « Ai 28 d'Ottobre del detto anno scrisse Basilio al Padre di nuovo raccomandandogli l'educazione de' nipoti, e mandagli tradotte in Chinese alcune Orazioni, addilandogli che si comincia a leggere dove da noi si finisce, che ciascuna lettera significa una cosa, anzi molte, onde facilmente si equivoca, nè esservi differenza da nomi a' verbi od avverbii, e dice aver tradotti alcuni de' libri sacri della China.

Era il P. Basilio di partenza per la Provincia di Chekiang, popolata da circa 4 milioni e mezzo di abitanti, fertile per boschi di gelsi, e ricca per gran raccolto di seta, e qui dovea col suo superiore il vescovo di Argoli trattenersi fino a nuove disposizioni della Santa Sede. Due mesi di cammino fece il Brollo per giungere a Chekian, viaggiando vestito ad uso de' letterati Chinesi, che insieme ai valorosi in guerra formano la nobiltà di quell' Impero. La missione consisteva nel predicare in casa o per mezzo de' Catechisti e de' libri che si dispensavano.

(continua)

niciato. Abbiamo già indicato i mezzi da usarsi, per impedire lo sviluppo dell'acido: si richiede una lisciva di soda o di calce. Un occhio esercitato facilmente conosce la presenza dell'acido, sendo allora ineguale la superficie della crema, e coperta di piccole bolle. La materia della quale i vasi sono fatti offre pochissima differenza nel quantitativo della crema, qualora si abbia nella cascina la più favorevole temperatura.

Quanto alla forma dei vasi, devono essere piatti, cioè larghi e poco fondi, ed intorno a ciò quello che precedentemente detto abbiamo non può lasciare verun dubbio. Dipende dalla temperatura il mettere più o meno latte in ciascun vaso: nei calori della state se ne mette pochissimo, tanto che basti da poter levare facilmente la crema; un po' di più nella primavera e nell'autunno, e la maggiore quantità nell'inverno.

Abbiamo fatto molte prove per conoscere il momento più opportuno ad estrarre la crema, ed i risultati sempre identici ci hanno convinto, che non bisogna lasciar quagliare il latte, e che deesi levare la crema dopo incirca 30 ore di state, e dopo 40 o 50 ore d'inverno. N'è facile di conoscere il momento: se si immerga una lama di coltello nel latte, scostando un poco e con precauzione la crema, e sotto lo strato di questa il latte offra l'aspetto d'un liquido acquoso, turchiniccio, trasparente, allora è il tempo di levarla. Non bisogna lasciarsi indurre in errore, confrontando questo tenue strato di crema colla massa d'una densa pelle coperta che si trova sul latte rappigliato; quel tenue strato non contiene quasi niun'altra cosa fuorchè burro, e la massa che dicemmo è aumentata d'una quantità considerabile di caseum; e ciò è provato evidentemente dalla quantità di burro ottenuta coll'uno o coll'altro metodo.

Da 425 litri di latte, levata la crema dopo 60 ore, quando il latte era rappreso, si ottennero chilogrammi 13. 5 di burro;

Da' 425 litri dello stesso latte, levata la crema dopo 30 ore, sendo il latte tuttavia dolce, s'ebbero chil. 15 di burro;

Da 425 litri nel giorno seguente, dopo 60 ore, s'ebbe burro chil. 14. 5;

Da 425 litri nel giorno seguente, dopo 30 ore, s'ebbe burro chil. 15. 5.

Altri esperimenti fatti dipoi diedero gli stessi risultati. (*continua*)

F. VILLEROY

ISTRUZIONE OPPORTUNA

per fare al bisogno vino senza uva, e simile a quello dell'uva, con ogni economia e salubrità, ossia vino perpetuo ad uso comune.

(continuazione)

Frattanto giovi avvertire che l'accennato vino, pei manifesti suoi ingredienti saluberrimi, non che per la sua *fermentazione virtuale e attuale*, riesce talmente contemperato allo stomaco, e cooperativo alla digestione, che prestasi a far parte della dieta più salutifera, com'è già stato riconosciuto, fra noi, dall'anno p. p. fino al presente, in ogni varietà di persone d'ogni complessione e sesso, d'ogni età e condizione. Anzi, per tal ben comprovata salubrità ed efficacia salutifera, torna qui acconcio ed opportuno, a fronte delle occorrenti influenze choleriche, lo esporne ora la ricetta popolare più speditiva, in misure modenesi e decimali, computandone la preparazione per una persona, che abbisogni giornalmente di un litro ossia boccale di bibita vinosa. Laonde poi, sommando tali quantità in ragione d'individui, ne risulta la preparazione discrezionale per gl'individui di una famiglia qualsiasi.

a) Si prepari un recipiente o vaso, quale tino, della capacità alquanto crescente oltre i dieci boccali, (litri 11,3) e fornito di spina sul fondo del vaso stesso, al di sopra dello strato sedimentoso e più torbido, quale elevasi da uno a due pollici (m. 0,06) sul fondo medesimo (1).

b) Entro siffatto recipiente si versino dieci boccali (litri 11,3) d'acqua comune o di fontana, con infusovi un composto di cremore tartaro ordinario in dose circa di un'oncia, (kil. 0,028) e due o tre oncie (kil. 0,085) di ghianda torrefatta, sgusciandone i semi, rigettando i guasti, e sottoponendo i buoni al fuoco, così che restino neri carbonizzati all'esterno, biondeggianti addolciti all'interno, riducendoli quindi in farina grossolana collo schiacciarsi su tavola o soppestarli entro mortaio.

c) Con alcune libbre dell'acqua così preparata, e raccolta entro vase o catino, si stemperino e sciolgano da due in tre libbre (kil. 1,021) di zucchero ordinario e da mezza libbra (kil. 0,170) a una libbra (kil. 0,340) di buon miele, all'uopo purgato diluendolo mediante acqua aromatica gradita, e colandolo a freddo attraverso acconcia tela.

d) E con parte della stessa acqua zuccherata e mielata s'impastino insieme due in tre oncie (kil. 0,085,) di lievito panario fresco, ossia di pasta lievitata da pane, ed altrettanto orzo tostato stantio, cioè lasciato, *dietro la tostazione ordinaria, ben isfumare altresì* all'aprico o al sole, affinchè resti scevro dell'odor di bruciato, aggiungendo all'impasto stesso un pugillo o pizzico di fiori di sambuco o verbasco, ovvero dell'uno o dell'altro, o di qualsiasi erba aromatica meglio gradita.

e) Quindi l'impasto del lievito, orzo, aroma, si stemperi in tutta l'acqua zuccherata mielata, e consimili parti insieme stemperate si versino entro il vase o tino, ove espandonsi subito in tutta la massa acquea a foggia di liquido mostoso, oltremodo conforme a quello d'uva, e parimenti idoneo alla fermentazione vinosa.

f) Siffatto mosto si mantenga in luogo d'aria pura, ossia non inquinata da esalazioni disgustose, alla temperatura di circa 15 gradi R., cioè al calore corrispondente a *quello ordinario* per la *fermentazione* del mosto d'uva, vinificando così nel torno di una settimana circa, e più o meno presto a seconda della massa e del calore.

g) Ottenuta tale vinificazione si cava, per la spina, un boccale di vino ogni giorno, e si versa immediatamente sulla massa vinosa residua un boccale (litri 1,1) d'acqua munita di un'oncia (kil. 0,028) circa della farina vinifica ossia rivinificatrice composta come sopra, continuando di tal guisa a piacere, colle avvertenze dichiarate in questo articolo, e svolte nel succennato opuscolo: *Metodi pratici per fare al bisogno pane e vino con ogni economia e salubrità, ec.*

(*continua*)

(1) Tal vase, quale tino, può essere composto e costrutto di materie diverse, cioè di metallo o vetro, di terraglia o legno con forme varie dalle cilindriche alle coniche o consimili. Ove composto in metallo ordinario, conviene sia internamente intonacato di mastice sano ed innocuo per prevenire le ossidazioni e salificazioni metalliche nocive, e simile intonaco giova altresì applicato entro i vasi di legno per la loro conservazione ed incorruttibilità, specialmente alle parti superiori inumidite e in contatto immediato dell'aria. La forma conica, poi, riesce la più conveniente alla base ampia per la deposizione sedimentosa del liquido fermentante, e colla sommità ristretta per circoscrivere la superficie del liquido stesso, esposta immediatamente all'aria, limitando così il cappello, che, quanto più esteso, tanto più facilmente addiviene organo di acidificazione, non che materiale di dissoluzione corruttiva, ec. (*V. Metodi pratici, ec., pag.* 60-64).

NOTA.

In ordine alla colorazione del suo vino, l'autore si attiene ai principii tannici, specialmente torrefatti o tostati, come i più resistenti agli acidi vinosi, non che i più salubri in ogni condizione e circostanza. *Inoltre*, l'autore ha riconosciuto che gli accennati principii torrefatti e tostati si avvalorano ed afforzano mutuamente nella prosperità colorante vinosa, cosicchè dispiegano e svolgono tale proprietà in ragione anzi che di massa, piuttosto, di associazione fra loro. Per l'associazione poi dell'orzo tostato, dell'avena tostata, della ghianda tostata, ne risulta ed ottiensi un composto pregiabilissimo, dall'autore ravvisato colorativo a maniera vinosa, fragrante come vaniglia, sapido come cioccolate.

RIVISTA DRAMMATICA

La Colpa vendica la Colpa, di Giacometti. — *Giovanna d'Angiò*, del sig. Oddone — *Era un genio, un originale od un pazzo? Che so io? Commedia infernale* del sig. C. B. — *Il duca e l'Artista*, di un anonimo.

I tentativi si succedono, osiam dire, con rapidità; indizio bastante a farci sperare la prossima riforma del nostro teatro. Dal molto che si scrive e si espone, è impossibile che non abbia a uscirne qualche cosa di buono. Ci conforta poi lo scorgere come ad esperirsi in questa parte della italiana letteratura discendano i giovani ingegni. È da quelli che possiamo attenderci il bene; perocchè riteniamo fermamente che le assi del palcoscenico arrischierebbero di vacillare sotto le prove di scrittori infievoliti dagli anni e resi tristi dalle sofferte delusioni. Lasciamo alle menti vergini, ai cuori capaci di affetti alteri e di magnanime audacie, l'esercizio d'un'arte che richiede freschezza ed elasticità di sentire.

Ciò, bene inteso, vogliamo dire in massima, e persuasi che la massima debba appunto venir rinforzata dalle eccezioni. E una di queste eccezioni la si faccia pure discorrendo del sig. Giacometti che, in età adulta, alacremente compone per il teatro, senza lasciarsi sopraffare dall'idea dei molti ostacoli che bisogna vincere per famigliarizzarsi col pubblico. *La Colpa vendica la Colpa*, uno dei suoi ultimi lavori, ebbe esito soddisfacente al Teatro Valle, di Verona, dove fu rappresentato dalla Compagnia Leigheb. La protagonista del dramma è una donna che pazza d'amore e sedotta, abbandona la casa propria per correr dietro all'amante. Appena fuori di quello stato d'illusioni a cui molte volte trascina un amor giovanile e inquieto, questa donna comincia a sentir destarsi nell'anima il rimorso, la paura, l'angoscia d'un avvenire dubbioso. L'uomo, al quale si aveva abbandonato rinunciando ai vincoli più sacri di famiglia e di patria, la ripudia come un arnese di cui non si sappia qual altro vantaggio tirarne. Egli la lascia immersa in frequenti desolazioni per mettersi alla ricerca di nuovi piaceri, quali sarebbero il gioco, le brigate, i bivacchi. La povera vittima non ha diritto alcuno per rivolgersi all'altrui giudizio ed ottenere che venga condannata l'atrocità del suo carnefice; e quando si riscontra nella *propria madre, si sforza di coprire* la sua posizione, dandole a credere che suo marito era morto, e il nuovo amore legittimamente confermato. Col progredire dell'azione la madre scopre la falsità di tale asserto, e predice al frutto delle sue viscere che morrà abbandonato da tutti, misero e privo dell'altrui misericordia. Ma la donna traviata tenta un nuovo passo per *acquetare il cor suo*; *ella ricorda* all'amante la fede giurata, e si dice disposta a domandare il divorzio da suo marito per divenir di lui moglie. Inutile proposizione. Carlo ha un'amorosa, una fidanzata, la quale si dà a conoscere alla povera Sara, e le scopre da quali sentimenti sia animata a di lui riguardo. Poco dopo l'infelice rivede una sua figlia, a cui non può aprire interamente l'anima propria, perchè arriva il marito a vietarle di palesarsi per madre e a costringerla a dissimulare, *arrossendo*, uno degli affetti che *più fortemente* e irresistibilmente s'appigliano al cuor d'una donna. Nè ciò doveva bastare. Sara chiede ed ottiene il divorzio, mettendosi nella necessità di legarsi all'uomo che l'ha tradita, e che invece d'amore le offre disprezzo e denari. Codeste umiliazioni ed altre che sarebbe lungo enumerare, finiscono col ridurre *a morte il corpo della sventurata femmina*. Però non muore senza rivedere il marito e la figlia, e senza lasciare una tremenda lezione di quanto si soffre allorchè si deserta le dolcezze e l'intimità di una famiglia amorosa per correr dietro ad una passione colpevole.

Il sig. Giacometti ha scelto un argomento, nel quale vogliam lodata piuttosto l'intenzione, che l'originalità. Le conseguenze d'un fallo dettero occasione a centinaja di scrittori di comporre drammi, romanzi e poesie. Questa creatura fragile ed appassionata ch'è la donna, la vidimo, quanto basta, abbandonarsi ad un seduttore che termina coll'abbandonarla alla sua volta in braccio alla vergogna, alla disperazione, alla miseria. È ora di mutar soggetto, e di persuadersi che a fronte d'una società tormentata da bisogni alti e generali, non mancano argomenti da sostituire a queste continue rappresentazioni di adulterii più o men sfrontati e più o men puniti nelle loro conseguenze.

Un altro vizio che troviamo nel Giacometti è il sermoneggiare troppo frequente che fanno i personaggi delle sue commedie e drammi. La moralità va bene che ci sia, anzi deve essere; ma non diluita con prediche nojose. Ella deve risultare dal complesso dell'azione, piuttosto che da uno sfarzo intemperante di sentenze e precetti; deve essere nella natura e nella essenza del soggetto anzichè nella sua forma. È vero; il pubblico applaude ordinariamente dopo una lunga tirata in cui i polmoni del comico vennero messi a contribuzione in nome e per *conto* dell'autore; ma l'autore, col secondare invece di distruggere i pregiudizii del pubblico, recherà danno a se stesso, all'arte che professa, e all'artista che rappresenta le cose sue. Dunque, ripetiamolo, altro è il pulpito, altro il palcoscenico: dal secondo le lezioni devono partire, direm quasi, senza che l'uditorio s'accorga di riceverle.

Nel dramma nuovo del sig. Giacometti troviamo tuttavia lodate la naturalezza e spontaneità con cui si svolgono gli accidenti della tela, come pure la lingua, che scorre facile e non caricata, e i caratteri che si conservano bene e ben distinti gli uni dagli altri. In conclusione le mende sono in numero minore dei pregi, e di questo ce ne consoliamo col poeta come di risultanza non troppo facile ad ottenersi.

Vada pel sig. Oddone, torinese, che all' *Arena Giardini*, di quella città, fece esporre un nuovo e lunghissimo dramma in 5 atti col titolo *Giovanna d'Angiò*. Ivi incontrerete difetti a carra, e meriti pochi o nessuno. La storia venne falsata, i caratteri adulterati e mancanti dei requisiti necessarii per esser caratteri, la sceneggiatura trascuratissima, il dialogo languente e scorretto. Arrogi lungherie non giustificate, scene inutili, inverosimiglianze troppo spesso. Per quanto si voglia ritenere che nei giudizj portici dal giornalismo ci sia qualche cosa di esagerato e di parziale, codesta *Giovanna d'Angiò*, siam pur costretti a riguardarla come un tentativo di scrittore che manca di quella naturale inclinazione a scrivere pel teatro, senza la quale crediamo vani anche lo studio e l'esercizio.

Anche la produzione *Era un genio, un originale od un pazzo? Che so io? Commedia infernale*, del sig. C. B. rappresentata nello scorso estate al teatro Duse, in Padova, ebbe un successo poco invidiabile. Non valsero a sostenerla nè la vivacità del dialogo, nè la correzione della lingua, nè uno stile abbastanza buono. I due difetti massimi che le vennero trovati son quelli d'una originalità spinta fino alla stranezza, e d'una filosofia che potrebbe dirsi antilogica. Si vede che l'autore cercava unicamente di modellarsi sui tipi tedeschi, a cui la forma scientifica è famigliare. Ma quel cambiare il palcoscenico in palestra dove dar sfogo alle smanie di sillogizzatori spesse volte incomprensibili a lor medesimi, non ci sembra adattato nè alle tradizioni del teatro italiano, nè allo scopo popolare dell'arte drammatica. Lasciamo le filosofiche disquisizioni ai scienziati, agli atenei, alle biblioteche, anche se volete, ai redattori della *Civiltà Cattolica*: ma il teatro sia luogo dove il popolo convenga ad istruirsi a poche spese. Le impressioni che deve lasciare una commedia, un dramma, denno essere generali e facili; e per ottener questo, chi ha il vezzo di aggirarsi tra le nuvole, conviene proprio che smetta il cattivo vezzo, e che si abbassi un pochino per rendersi abbordabile all'intelligenza di tutti. Il sig. C. B. sbandindo in seguito le astruserie di cui si compiacque in questa sua *Commedia infernale*, risparmierà a sè stesso fatiche inutili e un po' di noja anche al pubblico.

Anche *il Duca e l' Artista*, dramma di preteso autore italiano, venne offerto per nuovo al pubblico del teatro Giardini a Torino. Ecco di qual maniera lo troviamo criticato nelle *Scintille*:

» La prima osservazione critica cadrebbe in acconcio sul titolo, perchè a dir vero, non abbiam capito a che voglia alludere *Il Duca e l' Artista*; ma non importa, ed il titolo sappiam non essere ciò che sempre risponda al soggetto. Eccoci dunque al racconto. Miss A. amante riamata del giovine V., ma lontana da colui al quale giurò fede ed amore, per le solite ragioni di famiglia e per salvare i soliti genitori, vien tratta sposa al duca X, pari d'Inghilterra, senza però essere trascinata a piè dell'altare. Ella non riesce col matrimonio a cancellare dal suo cuore la prima passione; ma pel marito, uomo di alto sentire non può a meno di sentir molta stima. Stimandolo adunque ella diventa madre, e dopo tre anni inutilmente interroga il suo cuore: ivi è tuttavia scritto a caratteri da drammaturgo francese il primo capitolo del romanzo della sua vita. Ed ecco che un giorno, quando ha finito di pettinarsi per recarsi col duca ad una festa, vede da una finestra, e per la prima volta, dopo 3 anni, il suo bene, colui che fu il costante ideale dell'amor suo anche d'accanto al generoso e non vecchio uomo che idolatrandola la fe' madre. Alla vista dell'idolo de' suoi poetici sogni, ella che pur ama svisceratamente la sua prole, si conturba sì che, andata alla festa, non sa e non può resistervi, e chiede sola ritornarsene alle sue stanze. Ivi si ritrova faccia a faccia coll'originale della sua visione, col sig. V., in carne ed ossa, che si è fatto introdurre nel di lei appartamento da un fedel servo del duca, il quale cedendo alla di lui seduzione non fa che obbedire al suo padrone di tutto istruito. Quest'ultimo ha voluto usar tal mezzo per conoscere la cagione della freddezza della sua sposa, e quando testimonio inosservato dello scontro e delle parole de' due amanti è pienamente riuscito nel progetto, allora egli si mostra: la consorte gli si getta a' piedi; ma il duca ne ha udito l'innocenza, e la fa sorgere; il sig. V. slealmente colà introdottosi, crede ben di provocarlo, e con un impeto, con un'alterigia, che parrebbe tre anni non fossero trascorsi, o desso fosse l'offensore; ma questi ha pur troppo nobili sensi ed è nato in Inghilterra: egli non trova ragione alla sfida, e vi risponde proponendo il suo divorzio con la moglie e l'unione de' due giovani da esso involontariamente disgiunti. Alla contessa questo solo tratto di rara nobiltà d'animo non basta ad aprirle finalmente il cuore e la mente, ella non si prostra avanti al suo sublime benefattore per scongiurarlo di farla restare al suo fianco; ma sa che la di lui risoluzione è l'effetto del suo amore per lei, e spietata ed egoista gli chiede ed ottiene di poter seco condurre il figlio che disperatamente ama. Il giovine V. dovrebbe essere umiliato, riconoscente, rigenerato da quanto è avvenuto; ma niente di tutto ciò, e lo vedremo. Il duca che quanto ha fatto lo ha fatto per l'amore che porta alla donna che scelse a sposa, avrebbe pur potuto calcolare, che sebben non riamato, era desso più del suo rivale atto a farla felice; ma egli non vi pensa nemmeno, e parte per una lunga missione in lontane contrade, non prima di aver coronato l'opera sua facendo donazione del suo più ricco castello a colei che portò il suo nome. — Trascorrono quattro anni e siamo in casa di mistriss A., già duchessa X. Suo marito non è più povero, egli ha avuto una eredità. Egli è innamorato sempre di sua moglie, e ne è geloso, geloso esageratamente, geloso di un assente da quattro anni, geloso del suo benefattore, geloso dell'uomo che ha tentato renderlo felice a costo della felicità propria, alla cui memoria avrebbe dovuto prostrarsi nella polvere, geloso della sua cieca moglie che per lui ha accettato il divorzio con un uomo adorabile, ricco, nobile e rispettato, geloso finanche dell'innocente frutto di quella prima unione. Eppure la giovine sua sposa non gli ha dato mai il più leggiero campo a pascere questa sua incurabile malattia, eppure ella in quattro lunghissimi anni di vita trambasciata, di vani sforzi per rassicurarlo, di pene e di lagrime per vedersi sotto i propri occhi odiato e maltrattato il figliuol suo, non che dare un appicco od un indizio qualunque al febbricitante marito, lo ha circondato delle sue cure, dell'amor suo, ed ha compresse tante amarezze nel più secreto dell'anima sua. E con tutto ciò l'insano non guarisce, e l'arrivo in patria del duca lo spinge nel parosismo della malattia. Che cosa di più legittimo d'un padre che dopo quattro anni vuol riabbracciare il figliuol suo, dopo quattro anni, duranto i quali ebbe la delicatezza di non indirizzare una sola linea a sua madre? Eppure il geloso marito ne è furioso, egli impone alla moglie di non essere visibile pel duca che vuol ricovere lui stesso per mettere il colmo alla sua ingratitudine proponendogli di riprendere il suo castello e suo figlio. Il duca accetta pel secondo, ed è per partire, quando la sconsolata madre, rompendo ogni divieto, viene a prostrarsi alle sue ginocchia; ma il duca è sempre lo stesso, egli non sa rifiutarsi, e le lascia il figlio, senz'altra condizione che quella di mandarglielo di tratto in tratto, e ciò perchè gli fu chiaramente significato di non porre più piede in quella casa. La sventurata donna si tranquillizza, ella è rassegnata a tutto, purchè non sia divisa dal prediletto ragazzo. Ma sempre più crudele il marito, è sul fanciullo che fra poco sfogherà l'ira sua, percuotendogli la guancia. Allora la misera madre è al colmo dello strazio; ella scrive al duca: « Eccovi il figlio vostro, per pietà, custoditelo a sua madre. Egli non può restare oltre presso di lei. » Ma questo sacrifizio adempiuto, la sua salute si affievolisce, ed a capo di sei mesi ella sente prepotente il bisogno di rivedere il fanciullo; se le venisse ciò negato ne anderebbe della sua vita. E suo marito, vede tutto ciò, ma non si emenda, e non si trova a se stesso odioso, come se la gelosia amor non fosse. Il duca, regolarmente, nega questa volta di mandare il figlio, ed è strano che convinto ormai come l'uomo cui affidò la felicità della donna amata non potrà che sempre maggiormente dilaniarne il cuore, non abbia colto l'occasione dello sfregio usato al fanciullo per assicurare più positivamente, se non la felicità, la tranquillità avvenire di quella miseranda donna. Costei non potendo vedere il figlio presso di sè, si decide ad andarlo a vedere in un padiglione della casa del duca. Questi ne ha appositamente fatta consegnar la chiave alla di lei cameriera promettendo ch'egli non vi sarà. L'ora fissata è giunta: mistriss V. è al suo posto; ma il marito che questa volta può almeno dalle apparenze giustificare la gelosia, la spia, la seguita, e salendo un muricciuolo, eccolo presso il padiglione. Il duca non doveva trovarvisi; eppure l'autore, che ne aveva bisogno, ve lo ha fatto venire. Il geloso marito non pone più freno al suo furore; egli è sicuro di avere scoperto il tradimento, e siccome è venuto armato di due pistole, una carica e l'altra scarica, il duca che finalmente ha pur egli sangue nelle vene, una ne accetta, si misurano i passi, si fa fuoco, ed il duca può dire a colei che finalmente dal vicino padiglione accorre sul cadavere del consorte: « Se vi ho tolto un marito, vi rendo e per sempre, vostro figlio. »

Qui scende la tela; ma chi è che non vede che questo dramma finir non dovea con un colpo di pistola al terzo atto? Chi non vede che l'azione resta monca quando appunto avrebbe dovuto crescere d'interesse? Ma lasciamo da canto ogni altra riflessione, e considerato che di situazioni il componimento abbonda, ma tutte mal significate; considerato che interesse non ne manca, ma che pur non mancano nè inverosimiglianze nè caratteri falsati; considerato che il dialogo non ci parve spregievole, ma più d'un solecismo ci ferì l'orecchio: giudichiamo — che il componimento esser non può di penna italiana. —

CORRISPONDENZE
DELL' ANNOTATORE FRIULANO

Sig. Redattore

LAZZACCO

Ella ed io, sig. Redattore, abbiamo un grande difetto, per giornalisti che siamo: ed è, che invece di raccogliere per le vie e dovunque i rumori che corrono, le ciarle, le dicerie e di ammanirne un gustoso manicaretto ai lettori curiosi e credenzoni, non asseriamo mai cosa di cui non sappiamo di veduta propria. ¡Quante volte corrono per le strade i più strani e ridicoli racconti circa ai fatti che avvengono sul teatro tragico della guerra, e sul teatro semitragico e semibuffo della diplomazia! Ma ella ed io abbiamo il difetto di non prestar fede a quelle cose che non stanno entro ai limiti, del resto larghissimi, del probabile. Di questo grande difetto ella ed io, sig. Murero, moriremo, a quanto pare, impenitenti: ed è per ciò, che prevedo, che non faremo mai fortuna. Per far discorrere di sè, signor mio, bisogna spacciarle grosse, tirar giù a diritta ed a sinistra, fare il viso di carta pesta ed andare innanzi. Le persone ragionevoli diranno: Oh! che bestia! oh! che asino! — Ma la maggioranza se la godrà, come si rallegra sempre alla lettura delle favole. La verità è prosaica: e l' *Annotatore* sarà sempre prosa con quella sua aria di positività, alla quale avendo rinunziato, fanno fortuna . . . . . Tizio, Cajo, Sempronio.

Che ne avverrà con queste massime, sig. Murero? Che ella patirà una grande arsura in saccoccia per mandar sempre peregrinando i suoi collaboratori all'ingiro, onde partino di questa e di quell'altra cosa, dopo avere veduto cogli occhi e toccato con mano.

Ella ed io, sig. Murero, se abbiamo i nostri difetti, sia detto a lode del vero, abbiamo poi anche le nostre virtù; fra le quali una è, non solo di non negare la verità riconosciuta, ma di non asserire impossibilità o difficoltà dove non abbiamo motivi di crederle esistenti, regolandoci colla simpatia e coll'antipatia verso le tali e tali altre persone. Delle persone antipatiche ne abbiamo anche noi e molte in cui non nutriamo nessuna fede. Ma ha da nascere ancora colui, che possa giustamente rimproverarci di avere mai operato per simpatie od antipatie. Ella mi dirà, che questa è una virtù *negativa*, non *positiva*, come dovrebbe indicare etimologicamente la parola. Sono con lei: ma ci sarà permesso almeno di dire, che non aveano nemmeno questa certuni, i quali, non so se per effetto di personali antipatie, se per ignoranza invincibile, o per avversione speciale alle *acque di Lazzacco*, asserivano a voce ed in iscritto che quelle fonti o non esistevano, od erano affatto accidentali e non potevano in alcun caso dare l'acqua occorrente alla città di Udine; senza aversi data alcuna cura di vedere, di toccare con mano, di studiare la cosa. Prescindendo dai pareri di tecnici riconosciuti per valentissimi, dalle osservazioni e dagli studii concordi di uomini dotti e pratici, sulla fede di qualche ignorante molti e molti gocciolonì, a sentir parlare delle *acque di Lazzacco*, vi opponevano per anni ed anni una barriera insormontabile di *ma* e di *se*, rimpetto a cui nulla valevano nè fatti, nè ragioni. Il *latino* dei tecnici era men creduto dello *storpiato volgare* degl'ignoranti prosontuosi che sentenziavano *ore rotundo*. Bisognava alla fine, come consigliò il prof. *Radman*, tradurre le previsioni della scienza in *buon volgare*, perchè tutti l'intendessero. E questo fa ora il *Municipio d'Udine*, mediante il suo ingegnere Dott. *Locatelli*, autore del progetto delle fontane: cosa di cui gliene dobbiamo rendere la meritata lode.

A noi due il risultato che adesso si ottiene era indubitato prima d'ora: ma per qual motivo raccomandiamo noi sempre alla nostra gioventù lo studio dilettevolissimo delle scienze naturali, se non perchè, senza professarsi scienziati, avranno bisogno continuamente di esse nell'agricoltura, nelle arti, nei commerci e nella vita civile, non potendo convenientemente servire i pubblici interessi essendone digiuni? A chi non istudiò un poco di geologia, almeno nei principii generali e nelle più ovvie applicazioni, parrà quasi incredibile, che il sig. *Héricart de Thury* predicesse, che al famoso pozzo artesiano che si voleva scavare a Parigi nel luogo detto di *Grenelle*, l'acqua si sarebbe trovata ad una profondità fra i 550 ed i 560 metri, e che realmente la si trovasse ai 548, e tiepida, come la stessa scienza geologica insegna:

e per questo, se un ingegnere studioso, il quale sarà tenero quanto altri della sua propria riputazione, dopo studiato il terreno dei contorni di Lazzacco, e scavato per prova un fontanile che dà acqua copiosa e perenne anche nelle maggiori siccità, poco lungi d'un altro antico che la dava pure abbondante, non dubita, dietro gl' indizii scientifici, che altra se ne celi nel medesimo strato, non vorranno credere, senza saper addurre motivo alcuno della loro incredulità.

Ella ed io in simili casi diremmo: *Se non si sa, si tace*: ma il mondo, sig. Murero, poche volte sa e *vuol parlare* sempre.

Le faccio grazia di tutte le altre obbiezioni, che potremmo divertirci a mettere nel meritato ridicolo, perchè i *fatti palpabili* parlano abbastanza.

Lazzacco, collocato in posizione vicinissima ad Udine ed amenissima per le circostanti deliziose colline, avrebbe dovuto avere altre attrattive ancora per i visitatori. Ma fu il caso di non pochi (fra cui qualche famigerato oppositore alle fontane, che si era portato fino all' antico fontanile e non più in là, forse per tema di trovare dal fatto dimostrato il contrario del suo pregiudizio) i quali non si presero la cura di vedere, se l'acqua realmente esisteva in quella copia e sì buona come si diceva. Ora invece accorrono tutti i giorni, in quell' amena posizione poco più in là di Pagnacco, molte persone a vedere i *quattro nuovi fontanili*, che vi si scavano, oltre ai *due* prima esistenti.

Sa ella, che discorsi ho udito da parecchi di questi visitatori? I più dicono, che l'acqua è non solo eccellente, ma copiosissima; sicchè non sarebbe da meravigliarsi se si giungesse a trarne tanta, da bastare non solo ad Udine, ma da dar da bere a Feletto e ad altri villaggi assetati nelle vicinanze e da adoperarsi nella irrigazione.

Io ho fatto *due recenti visite in que' dintorni*, ed ho quindi qualcosa da soggiungere su questo e sopra altri soggetti; ma frattanto ho voluto informarla di quello che ora si dice dai visitatori dinanzi all' argomento invincibile dei fatti. Prevedo, che se la stagione dura bella, *molti vorranno* fare delle giterelle a *Lazzacco* e ne' suoi deliziosi dintorni: per cui non volli essere l'ultimo a riferirglielo, nè che l'*Annotatore* ritardasse a lodare il Municipio, perchè intraprese di convincere gl' increduli con una *dimostrazione senza* replica. È un bel dare la lode, quando essa è vera, e tutti sono dall' evidenza dei fatti costretti a farle eco.

Un collaboratore peregrinante.

Notizie relative al commercio generale

Dacchè non abbiamo riassunto le notizie *relative al commercio generale* accaddero nuovi fatti, che hanno non poca influenza su di esso. La guerra condotta con una lentezza diplomatica produsse, com' era stato più volte predetto, tutti i danni che provengono dall' incertezza durata a lungo, non solo sulle eventualità possibili dei fatti, ma anche sulle vere intenzioni delle varie parti belligeranti. Il commercio naturalmente se ne risentì: ed ebbimo fallimenti su tutte le principali piazze, fra le quali più a noi daccosto ed influenti anche sui più vicini interessi, non mancarono quelle di Vienna, di *Trieste*, di *Milano*; oscillazioni nei corsi pubblici, e conseguenti guadagni di pochi e perdite gravi della maggioranza furono frequenti; una sospensione in molte industrie, e principalmente in quella per noi importantissima della seta, seguì com' era da prevedersi; un arenamento generale nei traffici, *meno in alcuni straordinarii, prodotti dagli approvvigionamenti* fu un fatto costante con poche eccezioni; il bisogno alle porte della moltitudine si manifestò nel Belgio, in Francia ed altrove con momentanei disturbi di piazza per il caro continuato dei viveri, ed altrove, come a Vienna ed a Trieste, col ripetere dalle casse di risparmio somme molto maggiori di quelle che nel medesimo tempo si depositarono; il cholera, seguendo quasi sempre la linea del maggiore movimento delle persone e specialmente delle spedizioni militari, s' aggirò per l' Europa, prediligendo le città marittime e fra queste *quelle dell' Italia occidentale ed insulare*, turbando i mercati, influendo a danno dei traffici. — Da ultimo le flotte alleate intrapresero un blocco del Mar Bianco, dove però dovettero procedere con qualche riguardo verso Olandesi, Americani e principalmente verso Norvegesi, i quali sebbene non desiderosi di entrare a prender parte nella guerra, pure sentono, come gli Svedesi, quanto loro costi la neutralità, per mantenere la quale *ora il governo Svedese incontra un prestito.* La Finlandia è quella parte della Russia, che più soffre dalla guerra. La sua navigazione sospesa del tutto, tolto il suo commercio, distrutti i suoi navigli ed i porti ed i cantieri sulle coste, presi molti de' suoi marinai, alcuni de' quali però volentieri accettarono il servigio sulla marina mercantile inglese: tutto ciò senza nemmeno poter nutrire altre idee, quali sarebbero di una nuova *incorporazione alla Svezia*, *dopo il fatto* di Bomarsund e delle isole Aland, le quali vennero dagli alleati abbandonate, dopo che gli abitanti si sono *compromessi rispetto ai loro dominatori*, che torneranno fra non molto a possederle. In quanto al commercio della Russia settentrionale, nel suo complesso, coll' Inghilterra, se stiamo alle statistiche pubblicate dai giornali inglesi, esso non patì gran fatto dal blocco. Quest' anno l' Inghilterra comperò dalla Russia *canape*, tiglio e seme di lino, segale ed altri oggetti quanto e forse più degli altri anni. Adunque il risultato fu dannoso *ai soli Inglesi*, che *pagarono* questi oggetti più cari, tanto se provenienti dalla Russia, come se da altri luoghi. Ne guadagnò invece, nella sua neutralità, la Prussia, per il di cui intermediario si fece parte di questo traffico. Essa fece pure comparire in maggior copia i suoi bastimenti sulle coste della Spagna e del Portogallo per caricarvi del sale, quest' anno caro, e portarlo in Russia. Quest' ultima poi, onde far fronte al contrabbando sul *suo confine* di terra, *trovò* utile di abbassare i dazi di alcuni generi, massimamente dei coloniali, che così comparvero più di frequente agli offizii doganali. Al mezzodì invece i traffici della Russia ne patiscono assai più. I porti dell' Azoff e del Mar Nero sono *deserti*, ed *Odessa* e gli *altri devono* temere tanto i nemici come i proprii, i quali si dichiararono pronti a bruciarla del tutto, onde inframettere le deserte steppe fra sè ed un' armata invaditrice, rinovando l' esempio di Mosca. In que' porti vi sono stabiliti molti negozianti di paesi neutrali, i quali ne saranno così rovinati. Così una grande rovina si sparse sui principati danubiani, dove adesso riprende a stento qualche po' di commercio, *essendovi tutto caro* e scompaginato. Da ultimo i Russi, dopo ritiratisi da Galatz, vi ricomparvero con un piroscafo, andando a saccheggiare i *magazzini* della Società di navigazione a vapore del Danubio, che avea ripreso le corse fino a quel punto. Le bocche del Danubio, di quel *fiume*, a cui gran parte dell' Europa centrale ed orientale è tributaria delle sue acque, rimangono adunque tuttavia in mano di chi è *interessato* ad impedirne la navigazione. Si è ancora lontani dal poterne sgomberare la foce dalle sabbie, e dall' averne restituita libera la navigazione. Si sa, che la presenza delle flotte alleate, che ora attaccano la Russia sul suo medesimo territorio, non preservò qualche bastimento *mercantile*, che fosse predato dai Russi; i quali arrestarono anche una carovana, che dalla Persia veniva a Trebisonda, e peggio avrebbero fatto senza Sciamil, che condusse in schiavitù le loro donne. Alcuni dei loro legni vennero catturati invece fino nei mari della Cina. Ma essi non dimenticano di fare trattati anche nelle presenti circostanze; giacchè patteggiarono cogli Stati-Uniti d' America per assicurare il traffico marittimo, stabilendo, contro le vecchie massime inglesi, il principio, *che la bandiera copre la* merce, cioè che non possa essere catturata la merce nemica che navighi sotto bandiera neutrale, come pure, che la merce di Stato neutrale debba essere libera, sebbene si trovi su' navigli di Stato nemico. I due contraenti procurano poi di condurre altri Stati ad ammettere il loro principio: cosa, che non sarà disagevole, bramando ognuno di assicurare i proprii interessi per l' avvenire.

Mancandoci lo spazio per proseguire, lasciamo ad un altro numero il resto della nostra rivista.

COMMERCIO

Udine 22 Settembre 1854.

I prezzi medii dei grani sulla piazza di Udine la prima quindicina di Settemb. furono i seguenti: *Frumento* a. l. 17. 90 allo stajo locale (mis. met. 0,731591); *Granturco* 14. 20; *Avena* 9. 27; *Segala* 14. 12; *Orzo pillato* 19. 17; *Orzo da pillare* 9. 97; *Saraceno* 12. 53; *Sorgorosso* 7. 81; *Miglio* 16. 00; *Fagiuoli* 12. 00; *Vino* a. l. 68 al conzo locale [mis. met. 0,793045].

N. 24521-1523 *R. I.*

Avviso

A senso della Notificazione 10 andante N. 645 dell' I. R. Luogotenenza col giorno 30 del corr. mese scade la prima rata del prestito pei soscrittori volontarj.

Ove i soscrittori attendessero gli ultimi giorni per prodursi alla locale Cassa di Finanza ad eseguire i versamenti l' affollamento delle persone impedirebbe alla Cassa stessa di poter eseguire in tempo le proprie operazioni, effettuare gli introiti e rilasciare le polizze di prestito prescritte dal §. 18 della Ordinanza Ministeriale 5 Luglio; perciò si eccitano i soscrittori volontarj a presentarsi tosto ad effettuare i pagamenti per non incorrere nella comminatoria del §. 19 e soddisfare gli interessi di mora.

Dall' I. R. Delegazione Provinciale
Udine 19 Settembre 1854.

Per l' I. R. Delegato l' Imp. R. Vice Delegato
PASINI.

CORSO DELLE CARTE PUBBLICHE IN VIENNA

	20 Settemb.	21	22
Obblig. di Stato Met. al 5 p. 0/0	85	85 1/8	85 1/4
dette dell'anno 1851 al 5 »	—	—	—
detto » 1852 al 5 »	—	—	—
dette » 1850 reluib. al 4 p. 0/0	—	—	—
dette dell' Imp. Lom.-Veneto 1850 al 5 p. 0/0	—	95	—
Prestito con lotteria del 1834 di fior. 100	—	—	—
detto » del 1839 di fior. 100	133	—	132 3/4
Azioni della Banca	1256	—	1256

CORSO DEI CAMBJ IN VIENNA

	20 Settemb.	21	22
Amburgo p. 100 marche banco 2 mesi	87 1/4	87	86 1/2
Amsterdam p. 100 fiorini oland. 2 mesi	98 1/4	98 1/8	—
Augusta p. 100 fiorini corr. uso	118 1/4	118	117 3/4
Genova p. 300 lire nuove piemontesi a 2 mesi	—	—	—
Livorno p. 300 lire toscane a 2 mesi	—	114	114
Londra p. 1. lira sterlina (a 2 mesi	—	—	—
Londra p. 1. lira sterlina (a 3 mesi	11. 31	11. 28	11. 24
Milano p. 300 L. A. a 2 mesi	117	116 1/2	116
Marsiglia p. 300 franchi a 2 mesi	—	—	—
Parigi p. 300 franchi a 2 mesi	—	137 3/4	137 1/4

CORSO DELLE MONETE IN TRIESTE

		20 Settemb.	21	22
ORO	Zecchini imperiali fior.	5. 35	5. 33	—
	» in sorte fior.	—	—	—
	Sovrane fior.	—	—	—
	Doppie di Spagna	—	—	—
	» di Genova	—	36. 30	—
	» di Roma	—	—	—
	» di Savoja	—	—	—
	» di Parma	—	—	—
	da 20 franchi	9. 17 a 15	9. 16 a 14	9. 15 a 14
	Sovrane inglesi	—	11. 32	—

		20 Settembre	21	22
ARGENTO	Talleri di Maria Teresa fior.	2. 26 3/4	2. 26 1/2	2. 26
	» di Francesco I. fior.	—	—	—
	Bavari fior.	2. 21	2. 20 1/2	2. 20
	Colonnati fior.	2. 41 1/2	2. 41	2. 41
	Crocioni fior.	—	—	—
	Pezzi da 5 franchi fior.	2. 18	2. 18 a 2. 17 1/2	2. 17
	Agio dei da 20 Carantani	17 3/4 a 17 1/4	16 3/4 a 17 1/4	16 1/4
	Sconto	5 1/4 a 5 3/4	5. 1/4 a 5 3/4	5 1/4 a 5 3/4

EFFETTI PUBBLICI DEL REGNO LOMBARDO-VENETO

	VENEZIA 18 Settemb.	19	20
Prestito con godimento 1. Giugno	79 1/2	79 1/2	79 1/2
Conv. Vigl. del Tesoro god. 1. Mag.	73 1/2	73 1/2	73 1/2

Tip. Trombetti - Murero.

Luigi Murero *Redattore.*